

DIX VINS DIVINS® - DEGUSTATION AUTOMNALE 2019

VINS BLANCS

- | | Prix TTC | Prix HTVA/blle |
|---|-----------------|-----------------------|
| 1. MALVASIA DE SITGES, Jané Ventura (G : à boire-2020)
Joli vin à la robe dorée, au nez marqué par une belle minéralité, avec des touches d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches. La bouche présente de la finesse et dégage une agréable fraîcheur que complète une matière à la fois fruitée et minérale (<i>Apéritif, poissons</i>) | 18,88 | 15,60 |
| 2. MINERVOIS, Domaine Piccinini 2016 (G : à boire)
Viticulteur de qualité, J-C Piccinini , nous présente un 2016 qui s'exprime directement par un nez racé de guimauve, de fruits secs (amandes), des notes finement florales et un soupçon éthéré. La bouche est souple, tendre, coulante, parfumée de fruits à pépins et de nuances florales...un vin plaisant (<i>Poissons grillés, chèvre sec, entrées froides, salade niçoise</i>) | 11,80 | 9,75 |
| 3. CHATEAU HAUT NADEAU, Entre 2 Mers 2017. (G : à boire)
Pour moi, la référence de l'appellation ! Le 2017 présente une robe or pâle, un nez agréable marqué par les agrumes mûrs, une note exotique, une bouche désaltérante fine, rafraichissante à la fois intense et longue. Excellent vin (<i>Coquillage, crustacés, moules, poissons, entrées froides</i>) | 9,26 | 7,65 |
| 4. ST VERAN « Vieilles Vignes », Domaine Corsin 2016 (G : à boire - 2022)
Le 2016 se pare d'une robe or clair. Le nez exhale des notes de beurre, de miel d'acacia et de pommes mures. La bouche est souple, équilibrée, avec de la rondeur et une finale agréable. Un vin réussi, d'un excellent rapport qualité/prix. (<i>Poissons grillés et en meunière, volaille à la crème, cuisses de grenouilles, écrevisses</i>) | 17,55 | 14,50 |
| 5. CHARDONNAY VDP D'Oc Domaine Dupont Fahn 2017 (à boire)
Michel Dupont-Fahn, viticulteur bourguignon, réalise sur sa propriété du Languedoc de superbes chardonnays au nez à la fois floral et fruité, légèrement éthéré, à la bouche souple et agréable que le marché arrache rapidement. Profitez-en tant qu'il y en a. (<i>Apéritif, poissons, moules, coquillages</i>) | 12,77 | 10,55 |

VINS ROUGES

- | | | |
|--|------------------------------|------------------------------|
| 1. CLOS LES REMPARTS, Graves 2016 (G : à boire-2023)
Cette cuvée confidentielle présente un nez épicé rehaussé de baies rouges et d'une touche empyreumatique. La bouche ronde, équilibrée présente des tanins fins et une finale agréable. Un vin tout en harmonie. (<i>agneau, pièce de bœuf, fromage de Hollande</i>) | 16,58 | 13,70 |
| 2. CHATEAU PENIN « Grande Sélection », Bordeaux sup. 2015 (-2022, +)
Excellent vinificateur, excellent millésime, que demander de plus ! Ce 2015 a une robe pourpre soutenu, un nez épicé finement vanillé au boisé bien fondu marqué par les baies rouges et les notes cerise, une bouche souple, dotée d'une belle structure et intensité (<i>Viandes rouges, entrecôte, canard terrine</i>) | 12,64 | 10,45 |
| 3. CROZES HERMITAGE P Gaillard 2016 (à boire-2023)
Ce vin est issu d'un petit vignoble de 5ha d'un seul tenant planté au début des années 80 sur un sol drainant qui emmagasine la chaleur et favorise l'expression de la syrah. Le 2016 présente un nez de petits fruits rouges, d'épices, de violette avec une pointe de réglisse. La bouche est suave, fraîche, croquante avec une finale épicée, souple et agréable. (<i>Viandes rouges, volaille, agneau</i>) | 19,42 | 16,05 |
| 4. CHATEAU DE VILLENEUVE «VV», Saumur Champigny 2016 (2021-25) 
CH DE VILLENEUVE «Grand Clos» Saumur Champigny 16 (2025 et +) 
Jean-Pierre Chevallier dirige avec passion et talent cette propriété familiale. Ses VV 2016 offre un nez séduisant de graphite, de cerise et de framboise, le tout agrémenté de notes éthérées et minérales. La bouche est gourmande, pleine avec des tanins fins et une belle longueur. Son Grand Clos est ample, complexe et généreux. C'est l'un des grands vins rouges de la Loire actuelle qui charme les passionnés. (<i>Agneau, lapin, tome de Savoie</i>) | 19,12
27,71 | 15,80
22,90 |
| 5. ALFROCHEIRO Quinta do Perdigao 2012 (à Boire-2022)
TOURIGA NACIONAL Quinta do Perdigao 2009 (à boire-2022 et +)
<i>Alfrocheiro</i> : Robe rubis foncé, nez où dominant les fruits rouges compotés et la griotte, le tout rehaussé de poivre noir et de garrigue, bouche charnue intense et longue. (Parker :92/100)
<i>Touriga nacional</i> : issu de l'un des cépages emblématiques du Portugal, ce vin présente une robe rubis pourpre, un nez complexe où dominant les fruits mûrs et les épices. La bouche est ample, équilibrée, racée et présente une belle persistance aromatique. (<i>Grillades, viandes rouges</i>) | 18,76
29,65 | 15,50
24,50 |

